

CARTE

LE PRINTEMPS



*Bas-relief attribué à Jean Goujon (XVI^e siècle)
Paris, Hôtel Carnavalet*

Feuillantine de langoustines aux graines de sésame, sauce au curry
Chaud-froid d'œuf mollet au cresson, asperges au caviar golden
Ravigote d'écrevisses aux petits pois, émulsion à la coriandre
Parmentière d'escargots "primavera", coulis d'ail des ours
Grenadins de foie gras de canard aux épices, duo de navets et radis à la menthe

Dos de saumon sauvage à la sauce genevoise, céleri-rave confit
Escalopines de bar à l'émincé d'artichaut, caviar golden
Viennoise de sole filet aux asperges vertes, nage safranée
Navarin de homard aux pommes de terre et romarin, jus réduit de crustacés

Suggestion du jour selon arrivage

Côte de veau double braisée, turban de "macaroni" aux morilles (2 pers.)
Carré d'agneau de Lozère en croûte de poivre, barigoule d'artichauts au citron confit
"Piccata" de ris de veau à l'estragon, sauce à la diable
Suprêmes de pigeon glacés aux sucres d'oignons, cuisses en pastilla

Fromage frais et affinés

Tarte fine sablée au cacao amer, glace à la vanille Bourbon
Biscuit dacquois praliné et giboulée de fraises "Mara des bois"
Millefeuille à la vanille et au rhum, cristallines d'ananas Victoria
Boule nacrée aux fraises des bois, crème foisonnée à l'hibiscus

Assortiment de desserts et pâtisseries

Si vous avez des allergies alimentaires, veuillez nous les mentionner lors de votre commande.